

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TIRAMISU EN HABIT DE CHARLOTTE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Repos : 4 h

Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 2 oeufs
- 20 cl de café
- 100 g de sucre semoule
- Cacao amer

Préparation :

Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la mascarpone, bien mélangez pour que le tout soit homogène.

Montez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel puis le mélanger très délicatement à la crème de mascarpone. Laissez de côté.

Versez le café dans une assiette puis imbiber les biscuits à la cuillère.

Coupez le bout des biscuits afin qu'ils adhèrent parfaitement au montage dans les ramequins ou dans les cercles à pâtisserie. Utilisez les bouts pour compléter les trous au centre de votre tiramisu.

Pour le montage prenez un cercle à pâtisserie ou un ramequin comme je l'ai mentionné. Disposez les biscuits imbiber de café au fond et sur tout le pourtour (comme pour le montage d'une charlotte). Etalez une bonne couche de crème de mascarpone. Saupoudrer de cacao amer. Placez une couche de biscuits puis une autre couche de crème. Finissez par une couche de cacao amer.

Répétez la même opération pour les autres cercles ou ramequins.